КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва

Студентки 2 курсу 5 групи, спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології»	_____	**О.О. Кучера**
Науковий керівник проекту	_____	**Л.В. Левандовський, д-р техн. наук, професор**
Наукові консультанти:		
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація.	_____	**Л.В. Левандовський, д-р техн. наук, професор**
Підбір технологічного устаткування	_____	**І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доцент**
Розділ 2. Архітектура. Дизайн.	_____	**С.Л. Шаповал, канд. техн. наук, доцент**
Заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища	_____	**І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доцент**
Розділ 3. Управління. Економіка.	_____	**І.А. Сененко, канд. екон. наук, доцент**
Гарант освітньої програми	_____	**М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, професор**

Київ – 2018

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко
«____»_____ 2018 р.

З А В Д А Н Н Я

на випускний кваліфікаційний проект студентові

КУЧЕРІ ОКСАНІ ОЛЕКСАНДРІВНІ
(прізвище, ім'я, по-батькові)

на тему:

«Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва»

Київ – 2018

Вступ

Актуальність роботи: Велика частка успіху функціонування закладу закладається вже на стадії його проектування. Принципи планування і нормування, які багато років використовувались під час розробки проектів закладів ресторанного господарства, на сучасному етапі повністю себе дискредитували. Адже за нових економічних умов не можна орієнтуватися на нормативи минулих років, оскільки вони не адекватні потребам сьогодення. Проект закладу, розроблений на основі застарілих нормативів, є фіктивним, оскільки заздалегідь приречений на провал.

Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів. І як наслідок – наявність достатньої кількості закладів ресторанного господарства на ринку. При розробці кожного проекту слід використовувати індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводити маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.

Метою роботи є розроблення закладу ресторанного господарства у Святошинському районі м. Києва.

Відповідно до мети поставлені наступні *завдання:*

- Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.
- Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- Обгрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Кучера Оксана Олександрівна

факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»

Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва

Керівник проекту: Левандовський Леонід Вікторович

Термін захисту "____" грудня 2018р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Проведено комплексне дослідження ринку закладів ресторанного господарства у Святошинському районі м. Києва. За результатами досліджень внутрішнього і зовнішнього середовища, розрахунку необхідної кількості місць закладів ресторанного господарства району та на основі аналізу конкурентного середовища обгрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства а саме таверни «Фермер» на 70 місць.

На основі структурно-технологічної схеми сервісно-виробничого процесу здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень. Розроблені організаційна структура, об'ємно-планувальне та інженерно-будівельні рішення закладу ресторанного господарства, заходи щодо охорони праці, техніки безпеки при експлуатації обладнання в закладі. Складено організаційно-юридичний та фінансовий плани, розраховані середньорічні економічні показники, проведена оцінка і страхування ризику. Розроблено технологію приготування овочевого наповнювача на основі пюре гарбуза з додаванням апельсинової цедри та ядра мигдалю та дослідження їх якості.

Проект викладений на ____ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і __ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал - 7 аркушів.

ЗМІСТ

Вступ
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація
1.1. Концепція підприємства
1.2. Виробничий процес
1.2.1. Проектування виробничого процесу закладу
1.2.2 Проектування процесів механічного кулінарного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів
1.2.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції
1.3. Процес обслуговування споживачів
1.4. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг
1.5. Адміністративно-побутові приміщення
1.6. Технічні приміщення
1.7. Об'ємно-планувальне рішення
Розділ 2. Архітектура. Дизайн
2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.
2.2. Характеристика будівлі
2.3. Інженерні системи
2.4. Дизайн
2.5. Кошторис
2.6. Охорона навколишнього середовища
2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта
2.8. Охорона праці
2.9. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист
Розділ 3. Управління. Економіка
3.1. Організаційно-правова форма господарювання
3.2. Організаційна структура
3.3. Доходи
3.4. Основні засоби
3.5. Персонал та оплата праці
3.6. Поточні витрати
3.7. Прибутки
3.8. Ефективність інвестиційного проекту
Висновки та пропозиції
Список використаних джерел
Додатки
Графічні матеріали

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ТЕХНОЛОГІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Святошинський район – це південно-західна околиця міста, з лісами, з перепадами озер, річок, яка визнана територією природно-заповідного фонду міста і має певну цінність в гідрологічному та рекреаційному відношенні. Район за своєю протяжністю складає більше 12 км. На території району розташовано 5 парків, загальною площею 65,75 га:

- ✓ парк по вул. Ф.Пушиної – 4,0 га;
- ✓ парк "Інтернаціональний" – 7, 05 га;
- ✓ парк ім. Потапова – 5,13 га;
- ✓ парк "Юність" – 14,19 га;
- ✓ парк-урочище "Совки" – 35,39 га.

Кордони району:

- ✓ межа з Пуща-Водицею:

від міської межі по Гостомельському шосе до перетину з вул. Міською;

- ✓ межа з Подільським районом:

по вулиці Міській до перетину з вул. Стеценка, по вул. Стеценка до перетину з вул. Академіка Туполєва;

- ✓ межа з Шевченківським районом:

по вул. Академіка Туполєва до перетину з проспектом Перемоги;

- ✓ межа з Солом'янським районом:

по проспекту Перемоги до перетину з західною смугою залізниці, вздовж залізничної колії на південний захід, на ділянці Рубежівський – Борщагівка – Київ–Волинський до ст. Київ–Волинський.

У районі функціонує 110 навчально-освітніх закладів, професійно-технічних училищ та середніх спеціальних навчальних закладів. Крім середніх шкіл, функціонують ліцей "Еко", гімназія східних мов, гімназії "Еколенд" та

1.2. Виробничий процес

1.2.1 Проектування виробничого процесу закладу

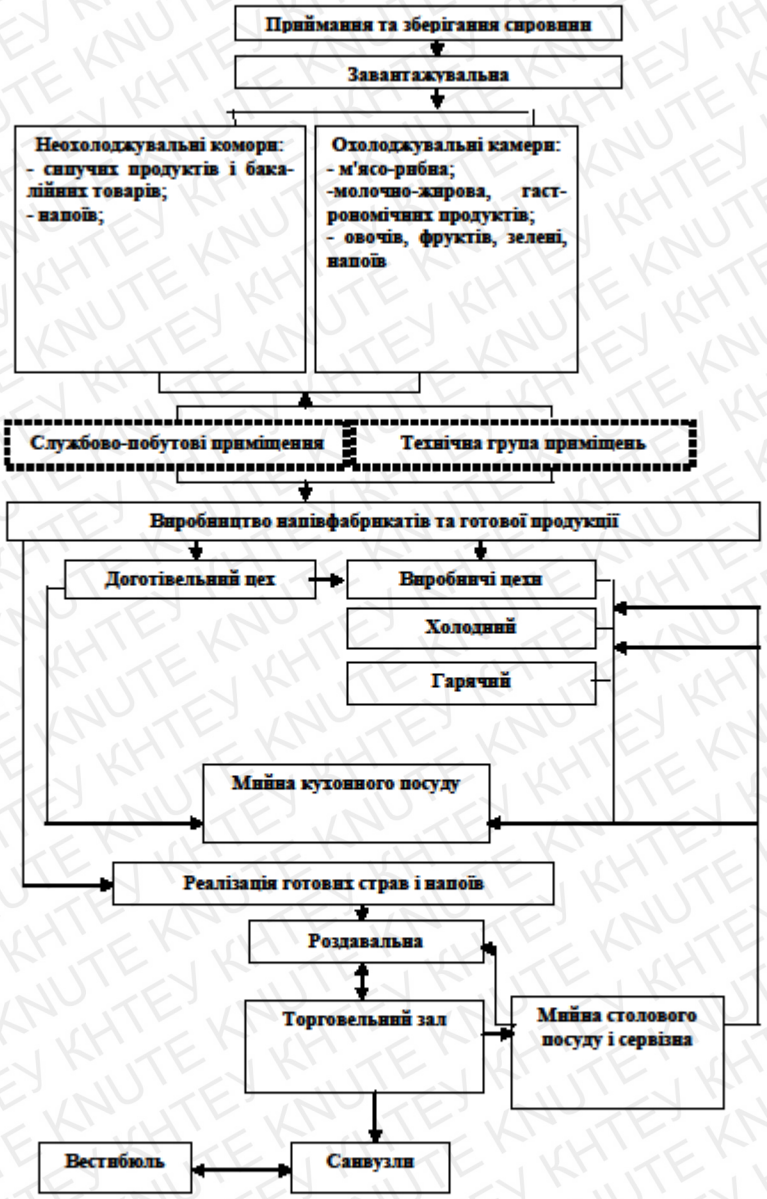


Рис.1.11. Схема виробничо-торговельної структури таверни "Фермер"

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території. Характеристика будівлі.

Архітектурні пропозиції створювалися на основі прийнятих рішень щодо концептуального спрямування діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується. Проектований заклад у складі таверни на 70 місць буде знаходиться по вулиці Прилужній 10. Будівля закладу матиме один поверх, на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала.

Фасадна частина території має зелені кущі. Головний фасад буде прямокутної форми розмірами 24*24 з вирізом, фасад оздоблений декоративною фасадною плиткою, над головним входом буде козирок, вікна і двері дерев'яні арочні, цоколь будівлі оздоблений чорним каменем.

Було виконано такі передпроектні роботи:

- ❖ розроблено попередні концептуальні архітектурні пропозиції;
- ❖ розроблено пропозиції щодо розміщення об'єкта будівництва на земельній ділянці;
- ❖ опрацьована інженерна характеристика об'єкта;

Розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій

Проектований заклад ресторанного господарства у складі таверни планується розмістити в м. Києві по вул. Прилужній. Згідно прийнятих рішень, площа закладу становить 498 м^2. Було проведено дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи.

діючі заклади: паб «Пивна імперія», ресторан «Саквояж».

- *житлові масиви (відвідувачі)* в радіусі 1-го кілометрів пролягають такі вулиці: Ушакова.
- *джерела сировини і товарів*: продовольчий магазин.

2.8. Охорона праці

Система управління охороною праці

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником в закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності створюється система управління охороною праці, яка для проектованого закладу ресторанного господарства наведена в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Система управління охороною праці у проектованому закладі ресторанного господарства

Система управління охороною праці	Кількість персоналу закладу ресторанного господарства
Функції керівника служби охорони праці виконує зав.виробництвом, який має відповідну підготовку з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04)	40

Документація для організації служби охорони праці закладу ресторанного господарства

Зазначимо перелік документації при організації системи управління охороною праці проектованого закладу ресторанного господарства у складі таверни «Фермер», наведено в табл. 2.8.

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проектованого закладу ресторанного господарства

Служба охорони праці	1. Наказ про створення служби охорони праці № 1 від 02.10.18 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві затверджене наказом керівника № 4 від 06.10.18 р. (НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника № 5 від 07.10.18 р.
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 1 від 08.10.18 р.

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційно-правова форма господарювання

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення таверни "Фермер на 70 місць. ЗРГ "Фермер" з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд, з урахуванням цього, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю. Назви документів та змістове наповнення подані в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Перелік документів на створення закладу ресторанного господарства

№ з/п	Назва документа	Змістове наповнення документів
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.

Висновки та пропозиції

За результатами досліджень внутрішнього і зовнішнього середовища, розрахунку необхідної кількості місць закладів ресторанного господарства району та на основі аналізу конкурентного середовища, обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства у Святошинському районі м. Києва.

Проведено маркетингові дослідження ринку у Святошинському районі м. Києва, на підставі яких:

1) визначено основні містобудівні та територіальні особливості;

2) проведено аналіз ринку ресторанного господарства зазначеного мікрорайону, визначено основних конкурентів; за даними анкетного опитування визначено, що існуючі заклади ресторанного господарства повністю не задовольняють попит споживачів. На основі маркетингових досліджень розроблено концепцію закладу, що відповідає стратегії "проникнення на ринок", яка базується на встановленні низького рівня цін із метою залучення якомога більшої кількості споживачів.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація.» наведено характеристику виробничого процес закладу, розроблено виробничу програму для закусочної на 50 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу; вивчено можливі джерела постачання продукції, визначено основних постачальників, враховуючи надійність поставок і їх економічність; визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання.

У розділі 2. «Архітектура. Дизайн» визначено основні інженерно-будівельні рішення закладу, наведено характеристику конструктивної схеми будівлі та інженерних систем; розроблено дизайн таверни на 70 місць, визначено основні будівельно-технічні показники проекту, розраховано кошторис будівництва; визначено необхідні заходи щодо охорони праці у закладі, техніки безпеки, енерго- та теплозабезпечення, пожежної безпеки.

Загальна вартість будівництва складає 12536,10 тис. грн., площа земельної ділянки – 1610 м², загальна площа закладу – 498 м².

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. – 312 с
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
4. *ДБН В.2.2-25-2009* «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
5. *ДБН 360-92*** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
6. *ДСТУ.4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
7. *Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2* „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
8. *НПАОП 55.0-1.02-96* "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"
9. *Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р.* «Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».
10. *СанПіН 42-123-5777-91* "Санітарні правила для підприємств громадського харчування".
13. Драпильов В.Г. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: учебник для вузов. – М.: Колос, 2000. – 494 с.
14. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Т.2. Мучные кондитерские изделия. 2-е изд.перераб. и доп. О М.:

Додаток

Меню

Страви	Вихід, г
ПИВО	
Пиво власного виробництва	
Прима Пілзнер світле (сухі речовини - 12%, спирт - 4%)	500
Медове світле (сухі речовини - 16%, спирт - 6%)	500
Вайсбір пшеничне (сухі речовини - 12%, спирт - 5%)	500
Прима Мюнхен червоне (сухі речовини - 13%, спирт - 5%)	500
Блек бір темне (сухі речовини - 16%, спирт - 6%)	500
Пиво закупівельне	
Льофф світле	500
Крушовіце світле	500
Гіннесс світле	500
Бланш де Брюссель світле	500
Хугарден світле	500
PAULANER ORIGINAL MUNCHNER HELL світле	500
PAULANER HEFE WEISSBIER NATURTRUB світле	500
Blonde Ale світле	500
Pilsner світле	500
Weissbier світле	500
Кількенні червоне	500
Крушовіце темне	500
Льофф темне	500
Белхавен темне	500
Перштейн гранат темне	500
Stout темне	500
Golden Ale темне	500
Porter темне	500
PAULANER ORIGINAL DUNKEL темне	500
ERDINGER WEISSBIER DUNKEL темне	500
Варштайнер б/а	500
Холодні закуски	
Рибні	
Рибна тарілка до пива (Сушене філе тріски, і копчені кільця кальмарів)	75/75
Лосось Гравалакс (Філе маринованої риби, нарізане найтоншими скибочками)	150
Маринований лосось із грінками (Подається з вершковим соусом)	80/50/30
Салат з лососем (Томати черри, рукола, листи салату під соусом Песто. Подається зі шматочками слабосоленого або смаженого лосося)	150

Додаток

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у таверні

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість
Сервант	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	2
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування брудного посуду	4

Визначення площі мийної кухонного посуду закладу

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	Ширина	
Стелаж пересувний	СТК СТ-П2	2	630	700	0,88
Рукомийник	Кий АР-15	1	600	480	0,29
Посудомийна машина	Frigidaire BD1000K	1	740	760	0,56
Ванна мийна	Cryspi мв-1/600	2	600	600	0,72
Бачок для відходів	Меркс БВ-2	1	300	300	0,09
Підтоварник	POV-3	1	1100	700	0,77
Площа, яку займає устаткування, $м^2$					**3,31**
Площа цеха $м^2$					**9,2**

Перелік устаткування мийної столового посуду закладу

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм.		Площа, $м^2$.
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	Frigidaire BD2400K	1	800	600	0,36
Стелаж пересувний	СТК СТ-П2	2	630	700	0,88
Ванна мийна	Cryspi мв-1/600	5	600	600	1,80
Стіл для збирання залишків їжі	Inox C33	1	1200	600	0,72
Рукомийник	Кий АР-15	1	600	480	0,29
Шафа для посуду	ARGO -14	4	1000	600	2,40
Стіл виробничий	Inox СВ-1200	2	1200	700	1,68
Утилізатор відходів	Стеріус УВ6а	1	640	450	0,29
Площа, яку займає устаткування, $м^2$					**8,42**
Площа цеха $м^2$					**24,1**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ТОВ «Казка»
(посада Інвестора)
Кучера О.О.
(підпис) (ПІБ)
« 30 » жовтня 2018р.

Завдання на проектування

Заклад ресторанного господарства «Фермер»

(тип, назва закладу ресторанного господарства, що проектується)

м. Київ, вулиця Прилужна, 10

(повна поштова адреса закладу)

Додаток

ПОГОДЖЕНО

М.П. _____

(орган місцевого самоврядування, посада, ініціали, прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник) *Тов «Технології» Поштова і електронна адреса м. Київ вулиця Хмельницького 14, bud@ukr.net*

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ, вулиця Лугова 10а.

3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства

Технічні і технологічні дані: 1311 страв за добу, 70 місць

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства

5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних 1400

енергетичних (паливо, електроенергія, тепло – 22568 кВт/рік, **паливо** - відсутні, **витрати тепла** –198 Гкал/рік, **водних** 1135 $м^3$/рік, **трудових** -40 чол.

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами - відсутні

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами - відсутні

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: **клімат і мікроклімат,** тепло, **повітряне** дим і пил, **водне** каналізація і стоки **грунт** тверді побутові відходи, **рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні**.

навколишнє соціальне середовище (населення) створення 40 робочих місць

навколишнє техногенне середовище - відсутні.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ.

11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямами

Додаток

ЗАТВЕРДЖУЮ

_____

(посада керівника)

_____

(підпис, ПІБ керівника)

_____

(дата)

ПЛАН
заходів цивільного захисту таверни

№	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель таверни	Начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд таверни	Начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу таверни	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018

Додаток
ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор *ТОВ «Фермер»*
(посада)

(підпис) (ПІБ)
« 30 » жовтня 2018р.

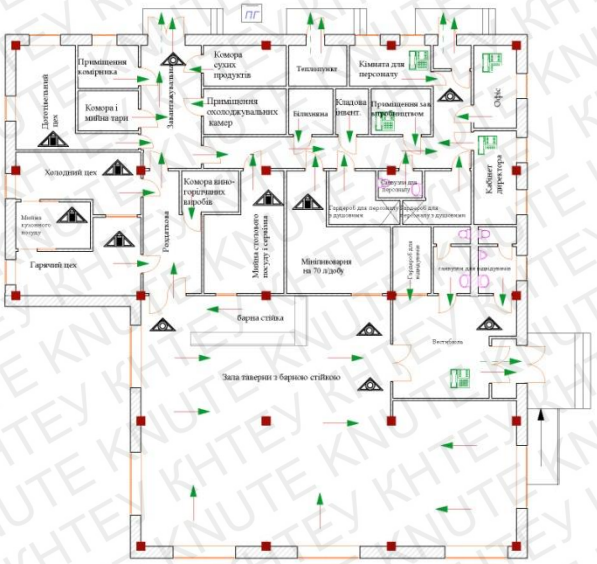
План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці	Директор	2018
	2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	Інженер з ОП та ПБ	2018
	3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві	Директор	2018
	4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з ОП та ПБ	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу	Інженер з ОП та ПБ	2018
	2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Інженер з ОП та ПБ	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці	Зав. виробництва Кухар -бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	3. Складання графіку відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважений представник трудового колективу	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників	Директор	Постійно
	2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів	Зав. виробництвом Адміністратор	Постійно

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ ЛЮДЕЙ
на випадок виникнення пожежі з закладу ресторанного господарства у складі таверни

ЗАТВЕРДЖУЮ
директор *Тов* «Фермер»

Кучера О.О.
"14" жовтня 2018р.



Умовні позначення

- Вогнегасник ВВК - 5
- Вогнегасник ВП - 5
- Основний вихід
- Головний евакуаційний шлях
- Телефон
- ПГ Пожежний гідрант

ПОГОДЖЕНО:
Інженер з ОП та ПБ Степок А.В.
"16" жовтня 2018 р.

Відомість основного комплекту

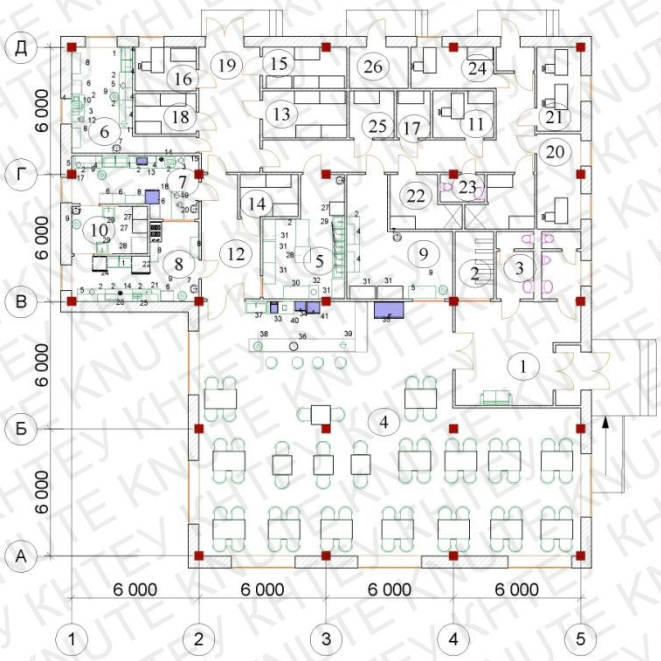
креслень випускного кваліфікаційного проекту

№ з/п	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Ситуаційний план М 1:5000	1	7
2	План благоустрою території М 1:500	2	7
3	План закладу з розміщенням технологічного устаткування М 1:100	3	7
4	Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування М 1:50	5	7
5	Графічні матеріали з впровадженням новітніх технологій	6	7
6	Дизайнерське рішення інтер'єру залу	7	7
7	Загальні дані	8	7

Відомість матеріалів, на які посилаються

Позначення	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-2004	"Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"	
ДБН В.2.2.-9-99	"Громадські будинки та споруди"	
СанПіН 42-123-5777-91	"Санітарні правила для підприємств громадського харчування"	
ГОСТ 30523-97	"Услуги общественного питания. Общие требования"	
ГОСТ 30389-95	"Общественное питание. Классификация предприятий"	
Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р.	Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів	
ДБН 360-92**	"Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"	
Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2	„Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"	
ДСТУ. 4281-2004	"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"	
ДБН В.1.1.7-2002	"Пожежна безпека об'єктів будівництва"	
НПАОП 55.0-1.02-96	"Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	

План закладу на позначці 0.000
М 1:100



Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м2
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	30
2	Гардероб для відвідувачів	10
3	Санвузли для відвідувачів	15
4	Зала таверни з баровою стійкою	140
	Виробничі приміщення	
5	Мийна столового посуду з сервізом	18
6	Доготовчий цех	14
7	Холодний цех	14
8	Гарячий цех	16
9	Мийна кухонного посуду	18
10	Мийна кухонного посуду	9
11	Приміщення заточки виробництвом	8
12	Роздатка	8
	Складські приміщення	
13	Приміщення охолоджувальних камер	9
14	Комора сухих продуктів	6
15	Комора кухні продукти	8
16	Приміщення комірника	6
17	Кладова інвентарю	3
18	Кімната мийної тари	5
19	Завантажувальна	12
	Адміністративно-побутові приміщення	
20	Кабінет директора	8
21	Офіс	8
22	Гардероб для персоналу з душовими	16
23	Сан. вузол для персоналу	3
24	Кімната для персоналу	8
25	Кімната...	5
	Технічні приміщення	
26	Тепловузол	6
	Загальна площа приміщень, м2	397

Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм	
				L	b
1	Ванна мийна 2-х секційна	ITERMA BO-20/600/T150	3	1200	600
2	Стіл виробничий	KAYMAN CTI-25/1/1366	12	1300	600
3	Кондиціонер настінний, мінісплит	HUMAN HKN/SAC/08K	2	840	490
4	Полиці висувні	KAYMAN HH-25/895	13	900	350
5	Вага електронні порційні	CAS SWN-3 USB	3	245	280
6	Шафа холодильна	DAEWOO FR-581RNP	4	800	596
7	Рукомийник	KAMIR Ру-700	5	450	700
8	Стелаж виробничий	KAYMAN СК-451/0866	6	900	600
9	Вага для продуктів	KAYMAN ТВ-23	4	450	450
10	Кухонний процесор-овочерізка	Robot Coupe R 201 ВЛ	1	340	220
11	М'ясорубка	EGOLUN EN 12	1	360	360
12	М'ясорубочна	Hendi 975.305	1	465	220
13	Фрезер	NEMOX TUTTOFELATO Duo	1	370	420
14	Блендер	Shivaki SBB-5055	2	190	190
15	Соковижималка	Vema CJ 2085A	3	260	450
16	Морозильна шафа	SCAN KF 510	1	600	650
17	Кухонний процесор-овочерізка	Robot Coupe R 201 ВЛ	1	340	220
18	Хліборізка настільна	SOLTEQ	1	650	450
19	Слайсер	Lilama MS 220 ST	1	520	460
20	Міксер	BIRMAN PLETZNIE 7.1 L	1	430	270
21	Кавомашина	CORTE QUEEN HYA3001	1	225	410
22	Пароконвектомат піч	Piron GP22EXSD	1	920	885
23	Плита електрична	ITERMA ПЕ-4Ка	1	830	680
24	Гриль-сендвічер	Bartscher BLS 3110	1	590	650
25	Фритюрниця	Bartscher FRITT	1	220	400
26	Мікрохвильова піч	Bartscher 610.836	3	483	415
27	Стелаж передатний	СТК СТ-П2	4	630	700
28	Посудомийна машина	Hojalsha H1010DS	2	740	760
29	Ванна мийна	Стурд ав-1/600	7	600	600
30	Стіл для обробки м'ясних їжі	Inox - СТІ	1	1200	600
31	Шафа холодил-ра	ABGO-1/1	4	1000	600
32	Утилізатор відходів	Стирус УЗ6а	1	640	450
33	Кавомашина	Nuova Simonelli	1	580	520
34	Льодогенератор	AC46	1	390	600
35	Холодильна шафа	ШХСН-1,0 2D	1	1350	810
36	Соковижималка	JOLHD-2	1	470	340
37	Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600
38	Барний комбайн (соковижималка, блендер, подрібнювач для льоду, міксер)	H	1	230	500
39	Піднос плетений круг	Принц	1	500	120
40	Кавомолка	Fiorenzato F64E	1	230	270
41	Охолоджувальна шафа	Electrolux QR2219FX	1	600	600

КНТЕУ 181.18 05-09 - ВКП

Проект таверни на 70 місць
в Святошинському районі м. Києва

	П.І.Б.	Підпис	Дата
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.		
Керівник	Лисаковський О.В.		
Консультант	Шляхетко С.Л.		
Студентка	Кучера О.О.		

Таверна на 70 місць

Стадія	Аркуш	Аркушів
Н	3	7

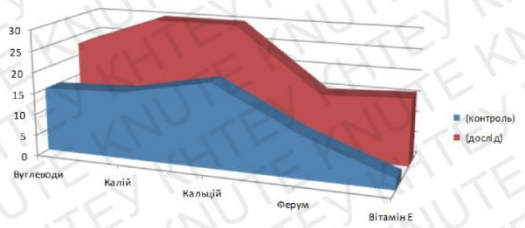
План закладу з розміщенням технологічного устаткування
М 1:100

Факультет ресторанного господарського та туристичного бізнесу
Група 5 курс, т.ф.н.

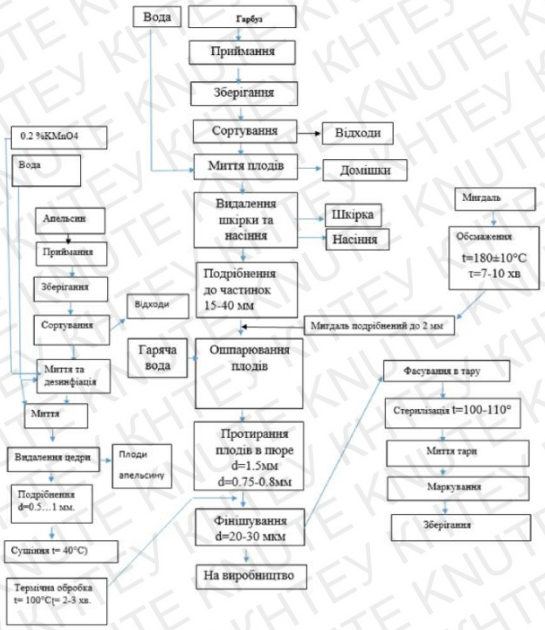
Харчова цінність морозива з наповнювачем (на 100 г)

Показник	Добова потреба, г	Дослід 1	Контроль	Різниця %
Білки, г	90	8,1	4,02	201,5
Жири, г	90	20,3	15,38	32
Вуглеводи, г	400	22,9	15,16	51,1
Харчові волокна, г	20	2,5	0	у 25 разів
Na, мг	1300	140	50	280
K, мг	120	30	0	у 30 разів
Ca, мг	1000	350	220	59,1
Mg, мг	400	36	18	200
P, мг	800	165	110	50
Fe, мг	18	3,5	0,1	у 34 рази
Se, мг	55	12	0	у 12 разів
Віт. А, мг	900	160	62	258,1
Бета каротин, мг	5	1,1	0,03	у 30 разів
Віт. Е, мг	15	3,5	0,3	у 10 разів

Комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків

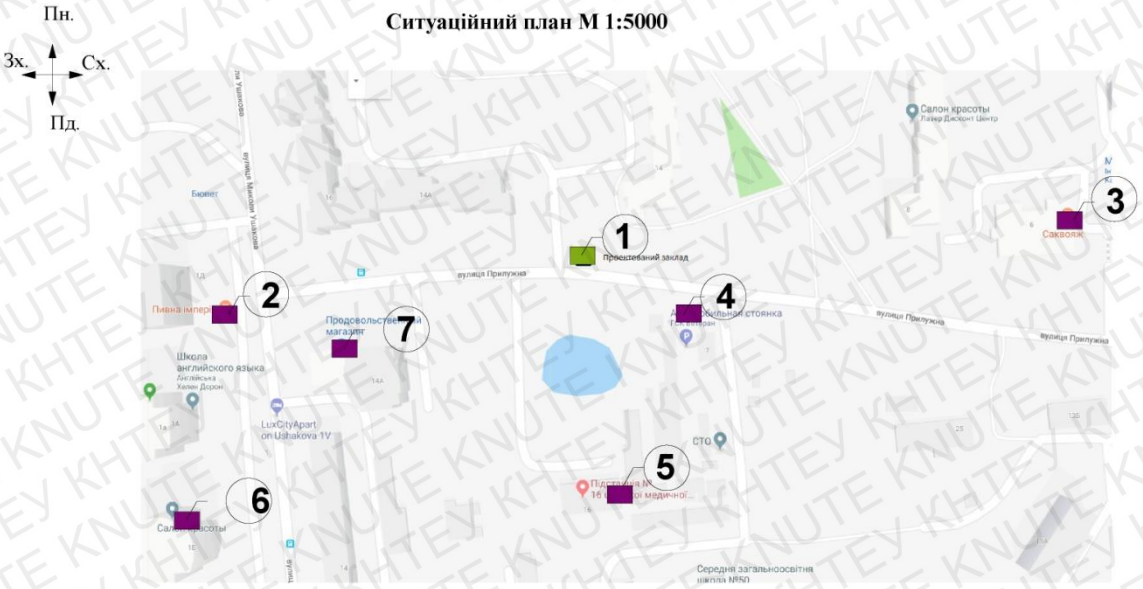


Технологічна схема приготування овочевого наповнювача на основі пюре гарбуза з додаванням апельсинової цедри та ядра мигдалю



					КНТЕУ 181.18 05-09 - ВКП		
					Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва		
	П.І.В.	Підпис	Дата			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				*Таверна на 70 місць*	Н	5	7
Керівник	Лозовівський Л.В.							
Студент	Кучера О.О.				*Графічні матеріали з впровадженням новітніх технологій*	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 5 гуп, з.фіт.		

Ситуаційний план М 1:5000



Найменування будівель та споруд на ситуаційному плані

№ на плані	Найменування об'єктів	Примітка
1. Проектовані ЗРГ		
1	Таверна «Фермер»	70 місць
2. Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Паб «Пивна імперія»	70 місць
3	Ресторан «Саквояж»	60 місць
3. Місце зосередження потенційних відвідувачів		
4	Автостоянка	100 відвідувачів
5	Житловий Підстанція швидкої допомоги	100 відвідувачів
6	Салон краси	50 відвідувачів
4. Заклади-потенційні постачальники сировини		
7	Продовольчий магазин	напівфабрикати, молочні продукти

					КНТЕУ 181.18 05-09 - ВКП			
					Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва			
		П.І.Б	Підпис	Дата		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				***Таверна на 70 місць***	Н	1	7
Керівник	Левківський Л.В.							
Консультант	Шатвоян С.Л.				***Ситуаційний план М 1:5000***	**Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 5 гупа, з.ф.н.**		
Студент	Кучера О.О.							

План благоустрою території М 1:500

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування об'єктів	Примітка
1	Таверна	70 місць
2	Стоянка для автомобілів	5 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м^2
4	Майданчик для сміттєзбірників	8м^2
5	Майданчик для збору відвідувачів	40м^2
6	Літній майданчик	60м^2

Умовні позначки

- Межа ділянки
- Будинок, що проектується
- Автомобільна дорога
- Тротуари
- Озеленення (газон)
- Дерева листяні
- Поодинокі кущі
- Сміттєзбірник
- Лави
- Вхід для відвідувачів
- Вхід для персоналу
- Завантажувальна

					КНТЕУ 181.18 05-09 - ВКП		
					Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва		
	П.І.Б.	Підпис	Дата			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				*Таверна на 70 місць*	Н	2	7
Керівник	Лесандовський Л.В.							
Консультант	Шістокая С.Л.				*План благоустрою території М 1:500*	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 5 гупа, с.ф.н.		
Студент	Кучера О.О.							

. Орієнтований макет візуалізації дизайну таверни

					КНТЕУ 181.18 05-09 - ВКП		
					Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва		
	П.І.Б	Підпис	Дата			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				Таверна на 70 місць	Н	6	7
Керівник	Лесовбовський Л.В.							
Консультант	Шаповал С.Л.				Дизайнерське рішення інтер'єру залу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 5 гупа, з.філ.		
Студент	Кулеба О.О.							

Схема комунікаційного забезпечення технологічного устаткування
(Фрагмент плану на позначці 0,000 в осях 1-3, В - Д) М 1:50

Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Устаткування	Марка, тип	Кість, шт.	Габаритні розміри, мм	
				l	b
1	Ванна мийна 2-х секційна	ITERMA BC-20/600/1150	3	1200	600
2	Стіл виробничий	KAYMAN CE-255/1306	12	1300	600
3	Вакуумна пакувальна машина	HURAKAN HKN-VAC400	2	540	490
4	Полиці настінні	KAYMAN IIH-23/935	13	900	350
5	Ванн електричні порційні	CAS SWN-3 USB	3	245	280
6	Шафа холодильна	DAEWOO FRS401RNP	4	600	586
7	Рукомийник	KAMIK Pr-700	5	450	700
8	Стелаж виробничий	KAYMAN CK-451/0906	6	900	600
9	Бак для відходів	KAYMAN TB-23	4	450	450
10	Кухонний процесор-овочерізка	Robot Coupe R 201 E/2	1	340	220
11	М'ясорубка	ECOLUN EN 12	1	360	360
12	М'ясорозрізкович	Hendi 975 305	1	465	220
13	Фритюр	NEMOX TUTTOGELATO Plus	1	370	420
14	Блендер	Shivaki SHB-5055	2	190	190
15	Сокомоновилка	Vanna CE 208XL	1	260	450
16	Морозильна шафа	SCAN KE 510	1	600	630
17	Кухонний процесор-овочерізка	Robot Coupe R 201 E/2	1	340	220
18	Хліборізка на підставці	SGS FDS	1	650	650
19	Стейкер	Lilema MS 120 ST	1	520	460
20	Міксер	SIRMAN PLUTONE 7 L1	1	430	270
21	Кип'ятильник	COFFEE QUEEN HVA380V	1	225	410
22	Пароконвекційна піч	Piron OP22RXSD	1	920	885
23	Плита електрична	ITERMA Ilco-4Ka	1	830	680
24	Гриль-сокоминдра	Bartscher HLS 3110	1	590	630
25	Фритюрниця	Bartscher PETIT	1	220	400
26	Мікрохвильова піч	Bartscher 610 E36	1	483	425
27	Стелаж пересувний	CTK CT-IE2	4	630	700
28	Посудомийна машина	Frigidaire BD1000K	2	740	740
29	Ванна мийна	Crypt mn-1/600	7	600	600
30	Стіл для збирання напивків їжі	Inox CTI	1	1200	600
31	Шафа для посуду	ABGO-14	4	1000	600
32	Утилізатор відходів	Стерус УВ6а	1	640	450

Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м2
5	Мийна столового посуду і сервізна	18
6	Доготівельний цех	14
7	Холодний цех	14
8	Гарячий цех	16
10	Мийна кухонного посуду	9

Схема водопостачання технологічного устаткування

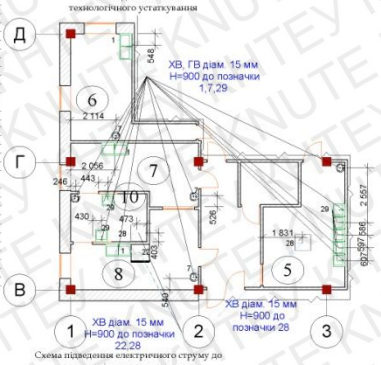


Схема відведення рідких стоків від технологічного устаткування

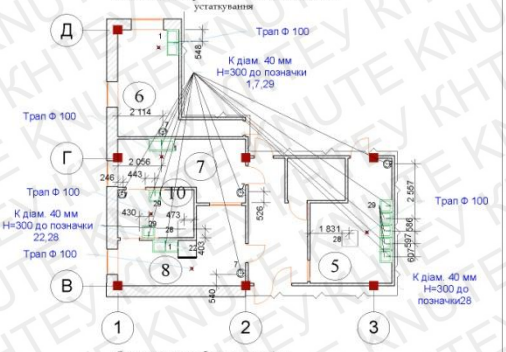


Схема підведення електричного струму до технологічного устаткування

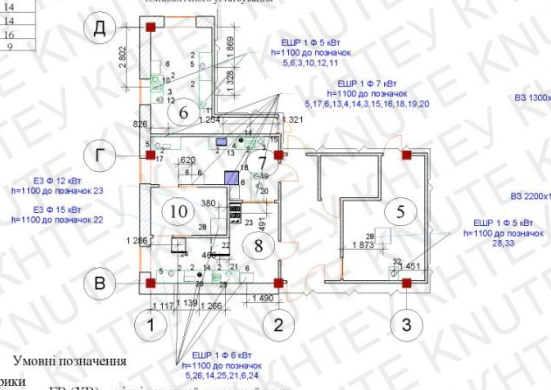
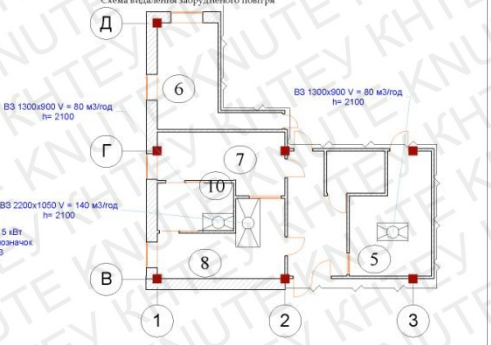


Схема видалення забрудненого повітря



Умовні позначення

Е - підключення електрики

ШР штепсельна розетка

Ф - фазність струму

Н - висота підключення

ГВ (ХВ) - підвід гарячої, холодної води

К - злив в каналізаціцію

ВЗ - зонт витяжний

					КНТЕУ 181.18 05-09 - ВКП		
					Проект таверни на 70 місць в Святошинському районі м. Києва		
	П.І.Б	Підпис	Дата	Таверна на 70 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				Н	4	7
Керівник	Леонідовський Л.В.						
Консультант	Шатовал С.Л.			Схема комунікаційного забезпечення технологічного устаткування М 1:50	Факультет ресторанно-сенсального та туристичного бізнесу 2 курс 5 гупп, 5 фак.		
Студент	Кучера О.О.						